



Lieblingsrezept

von Herr Exner

Schweinefilet mit Gorgonzola

Zutaten für 4 Personen:

- 1 mittleres Schweinefilet
- 200 g Gorgonzola
- 1 Becher Sahne 200 ml

Zubereitung:

Das Schweinefilet 4 bis 5 cm dicke Scheiben schneiden, in einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Schweinefilets anbraten, wenn sie fast gar sind vorsichtig salzen. Alles in eine Auflaufform geben die Sahne darüber gießen und den Gorgonzola in dicken Scheiben auf das Fleisch legen. Bei 220 Grad in den Ofen, bis der Gorgonzola geschmolzen ist und Käse und Sahne sich zu einer Soße vereint haben.

**Viel Spaß beim Kochen, Essen und Genießen wünscht Ihnen
Ihr Röber Gourmetmarkt!**